

T A G E S K A R T E

Freitag, 23. Oktober 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

» **Gelbes Kokos-Fischcurry**

mit buntem Gemüse und gedämpften Basmatireis

» **Espresso**

Vorweg

Tomatencremesuppe – € 8,00

mit Gin-Sahne

Vitello tonnato – € 14,60

Dünne Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme, Kapern, geschmolzenen Tomaten, zwei Scheiben Malzbaguette und ein kleines Salatbukett in Balsamicodressing mariniert

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Reh – € 28,30

in einer Wacholder-Sauerrahmsauce, serviert mit Romanesco, geschwenkt in Butter und gebackenen Mandelbällchen

Pilz Ravioli (7 Stück) – € 16,90

mit gebackenen Kräutersaitlingen, Thymianbutter, Gartenkresse und frisch geriebenem Parmesan

Aumeister Schnitzel – € 21,60

in Brezenpanade mit süßem Senf und Meerrettich, dazu resche Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef – € 15,60

mit würziger Remouladensoße, kleinen Salatbukett in Senf-Kräuter dressing mariniert, serviert mit Speck-Bratkartoffeln

Desserts

Bayrisch Creme im Glas – € 8,20

mit beschwipsten Rumfrüchten und frischer Minze

Kleine hausgemachte Auszogne – € 8,50

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Kirschkompott

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Winterzwickl 5,5 %
Naturtrübes Dunkles, harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote im gekühlten Steinkrug
0,5l € 6,40

*

Aperitif

Lemon-Beer-Cooler
Dunkles Kellerbier, Bitter Lemon und Limette
0,2l € 6,80

*

Weißwein

Grüner Veltliner Wind & Weite
Weingut Nimmervoll, Wagram
0,75l € 32,50

*

Roséwein

Miraval
Château Miraval, Provence
0,75l € 58,00

*

Rotwein

Blauer Zweigelt Quergelesen
Weingut Nimmervoll, Wagram
0,75l € 34,50

*

Digestif

Cardenal Mendoza Brandy 40 %
2 cl € 4,80